

Arbeitsblatt zum Thema "Herd"

Aufgaben:

1. Fülle die Lücken mit den richtigen Wörtern aus!
2. Scanne den QR-Code zur Kontrolle!
3. Schreibe den Text in dein Heft ab!
4. Formuliere die Inhalte des Textes selbst!
Nutze dazu alle Lückenwörter!



Ein Herd ist ein Gerät in der Küche. Man benutzt es zum _____, Braten oder Backen von Speisen. Früher war der Herd eine _____ im Haus oder Zelt. Man nutzte sie nicht nur zum Kochen, sondern auch um den _____ zu heizen. Die Speisen wurden meistens in einem Kessel zubereitet, der über dem _____ hing. Heute steht in den meisten Häusern ein Herd. Er wird entweder elektrisch betrieben oder mit _____. Bei Mietwohnungen ist er normalerweise schon eingebaut. Ein _____, wie wir ihn heute kennen, besteht aus zwei Teilen: aus der Herdplatte und dem _____. Die Herdplatte hat mehrere Flächen, die Kochfelder, die sich auf _____ erwärmen. Darauf kann man Speisen im Topf oder in der _____ zubereiten. Die Kochfelder funktionieren elektrisch, mit Gas oder durch _____. Viele Menschen haben bei einem Gaskochfeld Angst vor Explosionen. Dabei hat ein _____ viele Vorteile. Man kann damit beispielsweise viel besser die richtige _____ einstellen. Wenn man die Flamme größer einstellt, wird es sofort wärmer. Stellt man sie kleiner, geht die _____ direkt zurück. Steaks und Schnitzel lassen sich so auf den Punkt garen. Das ist bei elektrischen _____ schwieriger. Deshalb arbeiten gute Köche meist nur mit Gasherden. Der _____ ist der Innenraum des Herdes, den man erhitzen kann. Darin backt man Dinge wie _____, Pizza oder Aufläufe. Bis ins 20. Jahrhundert wurden Öfen mit Kohle oder _____ beheizt. Mittlerweile sind auch sie elektrisch oder mit Gas. Im Backofen wird es in der _____ bis zu 250 Grad heiß. Die meisten Speisen werden bei einer _____ von 180 Grad gebacken. Die Dämpfe, die beim Kochen entstehen, werden durch einen _____ aufgefangen. Dieser zieht die Dämpfe mit Luft an, welche dann durch ein _____ nach draußen entweichen. Manchmal geht die Luft auch nur durch einen _____ und direkt wieder in die Küche.

Bratpfanne Regel Raum Kochen Feuerstelle Dunstabzug Kuchen
Knopfdruck Herd Induktion Feuer Wärme Backofen Ofen Filter Holz
Temperatur Kochfeldern Gas Gaskochfeld Hitze Abluftrohr